

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO FINAL 0067/5231

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA SEM PELE

Nº de Registro do Produto: 0067/5231 Marca: TresBomm Foods Validade: 365 dias

Código frigorífico: 1046

EAN 13: 7898970829577

Código interno: 645

EAN 14: 97898970829570

Composição do Produto: PICANHA SEM PELE – NÃO CONTÉM GLÚTEN

Padrões fotográficos do produto:



- Matéria-prima: picanha sem pele
- Produto embalado em embalagem primária e etiquetado
- Produto embalado em embalagem secundária e etiquetado
- Produto final embalado em pallet de 500 a 1.000 kg

ALERGÊNICOS:

Não contem nenhum ingrediente com grau alergênico, de acordo com a RDC N° 26, de 2 de julho de 2015.

INSTRUÇÃO DE PREPARO E CONSUMO:

- Este alimento se manuseado incorretamente ou consumido cru pode causar danos à saúde;
- Mantenha refrigerado ou congelado, descongele somente no refrigerador ou no micro-ondas;
- Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos;
- Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (Incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru;
- Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

EMBALAGEM

| Peso Líquido do produto na embalagem primária: 1,2kg | | | | Tolerância de Variação: 1 a 2kg |
|---|-------------|----------|-----------|---|
| Peso da embalagem primária: 22 gramas | | | | Tolerância de Variação: 20 a 24g |
| Peso Líquido do produto na embalagem secundária: 20kg | | | | Tolerância de Variação: 18 a 24kg |
| Numero de caixa por pallets: 50 un | | | | Tolerância de Variação: 40 a 60un |
| Numero de peças por caixa: 16un | | | | Tolerância de Variação: 14 a 18un |
| Tipo de Embalagem | Comprimento | Largura | Espessura | Material |
| Embalagem Primária | Variável | Variável | Variável | Plástico film de PVC |
| Embalagem Secundária | 57,5 | 38,5 | 14,5 | Papelão e PVC |
| Composição do Pallet | - | 497-503 | 25,5 27,5 | Filme Stretch Especial 25 micras/PEBD de baixa densidade linear. Base: Estrado de madeira tratada. |

ETIQUETA

Local: Interna a embalagem primária Tipo de aplicação: Impressa
Indicação Data de Produção: dd/mm/aaaa Indicação Data de Validade: dd/mm/aaaa

MODO DE CONSERVAÇÃO

| ARMAZENAGEM | OBSERVAÇÕES |
|---|--|
| Mantenha congelado a -12°C ou mais frio | Uma vez descongelado não recongelar. Após descongelado na embalagem válido por 7 dias se conservado a temperatura máxima de 4°C |

IMPORTANTE: o produto apresentado neste material é comercializado pela Tresbomm Comércio e Exportação de Grãos Ltda, inscrita no CNPJ 15.660.513/0001-04, sediada na Rua Dom Pedro I, 1190, Centro, Palotina, Paraná, CEP 85950-000, e produzido pela Agropecuária Bolson Ltda, inscrita no CNPJ 03.125.991/0003-99, sediada no endereço Chácara Lote Rural Nr.22 B.1, S/N, 9º Perímetro Fazenda Britânia, Toledo, Paraná, CEP 85900-970.

| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | | | | | | |
|--|--------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------|-----------------|-------------------------------|
| Porção de 100g (1 Pedaço) | | | | | | |
| Quantidade por porção | | %VD (*) | Quantidade por porção | | %VD (*) | |
| Valor energético | - | - | Gorduras Trans | - | - | |
| Carboidratos | - | - | Fibra Alimentar | - | - | |
| Proteínas | - | - | Sódio | - | - | |
| Gorduras totais | - | - | Ferro | - | - | |
| Gorduras saturadas | - | - | - | - | - | |
| *% Valores Diários com base em uma dieta de 200 kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. | | | | | | |
| ** Valor diário não especificado. | | | | | | |
| *** A porção se aplica à parte comestível. | | | | | | |
| CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO | | | | | | |
| Especificações Sensoriais | | | | | | |
| Parâmetros | Desejável | Tolerável / 100 Kg | | Inaceitável | | |
| Cor | Característico | Característico | | - | | |
| Odor | Característico | Característico | | Odor acidificado ou ranço | | |
| Textura | Característico | Característico | | - | | |
| Aspecto | Característico | Característico | | - | | |
| Consistência | Característico | Característico | | - | | |
| Sabor | Característico | Característico | | - | | |
| Carimbo | Ausente | Ausente | | - | | |
| Gordura | <15% | 15% | | ≥ 15% | | |
| Sujidades | Ausente | - | | - | | |
| Resquício de pele/pelos | Ausente | - | | - | | |
| Cartilagem/ Ossos | Ausente | - | | - | | |
| Glândula/ Linfonodos/ Gânglios | Ausente | Presente | | - | | |
| Hematomas / Coágulos de Sangria | Ausente | 2% | | ≥2% | | |
| Tendões | Ausente | Ausente | | Ausente | | |
| Especificações Físico-químicas | | | | | | |
| Parâmetros | Mínimo | Máximo | | Referência | | |
| PH | 5,6 | 6,3 | | Padrão Interno | | |
| Especificações Microbiológicas | | | | | | |
| Microrganismo (UFC/g) | Amostra indicativa | Amostra Representativa | | | | Referência |
| | | n | c | m | M | |
| Salmonenella SP/25g | Ausência | 5 | 0 | Ausente | - | IN N°60/2019 – ANVISA Item 6. |
| Escheria coli/g para carne suína | - | 5 | 3 | 10 ² | 10 ³ | |
| Aeróbios mesófilos/g | - | 5 | 3 | 105 | 106 | |

| CONTROLE DE REVISÕES DO DOCUMENTO | | | |
|--|-------------------------|------------|---------------------|
| Nº da Revisão | Descrição da Alteração | Data | Elaborado por |
| 00 | Elaboração do documento | 03/02/2022 | Adriele R. S. Perin |
| 01 | Revisão | 01/09/2022 | Adriele R. S. Perin |